

ALLEGATO “D”
AL CAPITOLATO SPECIALE
“SERVIZIO DI RISTORAZIONE ASSISTENZIALE ED ESTERNA”

PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L’AFFIDAMENTO DEI SERVIZI SOCIO-ASSISTENZIALI, GENERALI E DI RISTORAZIONE A FAVORE DI PERSONE ANZIANE PER UN ANNO CON OPZIONE DI PROSECUZIONE CONTRATTUALE PER ULTERIORI QUATTRO ANNI

SOMMARIO

1. TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI.....	3
Art. 1) Definizioni	3
Art. 2) Oggetto dell’appalto.....	4
Art. 3) Destinatari del servizio.....	5
Art. 4) Centro cottura della Azienda e beni concessi in uso.....	5
Art. 5) Corrispettivi	5
Art. 6) Modalità di svolgimento del servizio.....	6
Art. 7) Utilizzazione del Centro Cottura per altre finalità. Corrispettivo.....	6
Art. 8) Criteri Ambientali Minimi del servizio di ristorazione.....	7
2. TITOLO II – OBBLIGHI A CARICO DELLE PARTI.....	7
Art. 9) Oneri a carico dell’Impresa.....	7
Art. 10) Oneri a carico della Azienda.....	7
3. TITOLO III – PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE.....	7
Art. 11) Addestramento del personale	7
Art. 12) Idoneità sanitaria	7
4. TITOLO IV – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE E MENÙ	8
Art. 13) Specifiche tecniche degli alimenti e casi di impossibilità.....	8
Art. 14) Articolazione e composizione dei Menù.....	8
Art. 15) Tabella dietetica	9
Art. 16) Calendario della stagionalità.....	12
Art. 17) Struttura del menù	14
Art. 18) Menu per esigenze dietetiche	15
Art. 19) Diete per i disfagici	15
Art. 20) Diete leggere, diete etico-religiose e diete vegetariane.....	16
Art. 21) Modalità di conservazione delle diete durante il trasporto	16
Art. 22) Variazione del menù	17
Art. 23) Integrazione del menù in occasione di festività.....	17
5. TITOLO V – SPECIFICHE TECNICHE INGREDIENTI	17

Art. 24)	Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche.....	17
6.	TITOLO VI – NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA.....	18
Art. 25)	Documentazione da fornire all’Azienda	18
Art. 26)	Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie e linee guida	18
Art. 27)	Indumenti di lavoro, DPI e biancheria piana di cucina.....	18
Art. 28)	Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche.....	19
7.	TITOLO VII – TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE.....	19
Art. 29)	Manipolazione e cottura.....	19
Art. 30)	Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde.....	19
Art. 31)	Preparazioni gastronomiche refrigerate	19
Art. 32)	Accessori per il condimento.....	20
8.	TITOLO VIII – NORME PER LA PRENOTAZIONE	20
Art. 33)	Orari di consegna e somministrazione dei pasti.....	20
9.	TITOLO IX – PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE.....	20
Art. 34)	Pulizia dei locali.....	20
Art. 35)	Ritiro dai reparti e lavaggio	20
Art. 36)	Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti	20
Art. 37)	Disinfestazione dei locali	21
Art. 38)	Rifiuti	21
	TITOLO X – NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA.....	21
Art. 39)	Disposizioni generali in materia di sicurezza	21
Art. 40)	Misure per eliminare i rischi interferenti	21
Art. 41)	Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro.....	21
	TITOLO XI – CONTROLLI DI CONFORMITÀ.....	21
Art. 42)	Controlli da parte della Azienda	21
	TITOLO XII - BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI.....	22
Art. 43)	Verifica periodica dei locali affidati all’Impresa	22

1. TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI

Art. 1) Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- 1) C.A.M.: criteri ambientali minimi previsti dall'art. 34, comma 1, del D. Lgs 18 aprile 2016, n. 50;
- 2) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti. È in ogni caso esclusa la fornitura e l'utilizzo di stoviglie e posate usa e getta e comunque di plastica o di carta, salvo i casi di forza maggiore previa autorizzazione della Azienda;
- 3) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- 4) Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
- 5) Tovagliato: tovaglie e tovaglioli e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
- 6) Attrezzature: tutti gli strumenti necessari per l'esercizio dell'attività di preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti (es. forni, lavastoviglie, frullatori, carrelli ed ogni altra apparecchiatura, anche elettrica ed elettronica presente all'interno del Centro Cottura);
- 7) Macchine: strumenti utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- 8) Impianti: gli impianti connessi inscindibilmente alla struttura edile degli edifici (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/raffrescamento, impianto idrico sanitario ecc);
- 9) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono ad arredare gli ambienti di consumazione dei pasti;
- 10) Beni: le Stoviglie, l'Utensileria, la Tegameria ed il Tovagliato;
- 11) Giornata alimentare: la giornata alimentare completa articolata in colazione, pranzo, merenda e cena;
- 12) Centro Cottura: i locali e gli impianti di cucina per la preparazione dei pasti appartenenti alla Committente;
- 13) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'Impresa deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dall'Azienda;
- 14) Verbale di presa in consegna: l'atto con il quale la l'Azienda affida all'Impresa i locali e le attrezzature, conformi alla normativa vigente e comprendente l'inventario dei beni;
- 15) Inventario: l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'Impresa, parte integrante e sostanziale del Verbale di presa in consegna;
- 16) Menu: la lista delle preparazioni gastronomiche proposte all'utenza;
- 17) Regime dietetico controllato: il menu destinato agli utenti che necessitano di preparazioni gastronomiche determinate sulla base di esigenze dietetiche e nutrizionali specifiche a causa di situazioni patologiche contingenti;
- 18) Dieta a carattere etico o religioso: pasto destinato a Utenti e Ospiti aderenti a specifiche religioni o culture;
- 19) Menu vegetariano: menu a base di prodotti vegetali, privi di prodotti carnei e di prodotti ittici;

- 20) Prodotto biologico: prodotto proveniente da agricoltura biologica;
- 21) Agricoltura biologica: comprende i sistemi agricoli che promuovono la produzione di alimenti in modo socialmente ed economicamente sano; dal punto di vista ambientale riduce drasticamente l'impiego di fertilizzanti, pesticidi e medicinali chimici di sintesi ed utilizza la forza delle leggi naturali per aumentare le rese e la resistenza alle malattie;
- 22) Trasporto: il trasporto dei pasti dalla cucina ai reparti;
- 23) Pasto pronto: le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio;
- 24) Preparazione gastronomica: la pietanza, il cd. piatto composto da uno o più alimenti/ingredienti preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro);
- 25) Alimento: prodotto alimentare che può essere consumato crudo (es. frutta);
- 26) Prodotto trasformato: prodotto agricolo sottoposto a processo tecnologico che ne consente l'utilizzazione in forma e condizioni differenti rispetto a quelle originarie al momento della raccolta;
- 27) Prodotto locale: derrata alimentare, animale o vegetale, il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene all'interno del territorio della Regione Toscana;
- 28) GPP (Green Public Procurement - Acquisti verdi della Pubblica amministrazione): il mezzo per poter scegliere quei prodotti e servizi che hanno un minore, oppure un ridotto, effetto sulla salute umana e sull'ambiente rispetto ad altri prodotti e servizi utilizzati allo stesso scopo;
- 29) Rischi interferenti: tutti i rischi correlati a sovrapposizione di attività correlate al servizio di ristorazione all'interno dei locali della Azienda, evidenziati nel DUVRI.

Art. 2) Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'esecuzione del Servizio di ristorazione congiunto con l'erogazione delle prestazioni assistenziali descritte nel capitolato ed articolato nelle seguenti prestazioni:

- a) approvvigionamento delle derrate alimentari, delle bevande e di quant'altro necessario per l'alimentazione degli Ospiti;
- b) preparazione di pasti presso il Centro Cottura di cui al successivo Art. 4) ;
- c) confezionamento dei pasti e trasporto degli stessi dal Centro Cottura di cui al successivo Art. 4)
- 4) ai luoghi di consumo;
 - d) sporzionamento dei pasti;
 - e) allestimento della sala pranzo o dei locali di consumo;
 - f) sparcchiatura dei tavoli e pulizia dei locali di consumo;
 - g) pulizia e riordino della Tegameria, Stoviglie, Attrezzature;
 - h) pulizia e sanificazione del Centro Cottura, del magazzino, del locale lavaggio, dei locali frigoriferi e degli impianti presenti.

Tutti i pasti giornalieri dovranno essere dieteticamente equilibrati, sani, nutrienti e confezionati con derrate alimentari di ottima qualità. È fatto divieto di somministrare prodotti O.G.M. o loro derivati.

Art. 3) Destinatari del servizio

I destinatari del servizio di ristorazione sono:

- gli Ospiti ricoverati presso le RSA secondo quanto indicato nel capitolato speciale;
- utenze esterne individuate dall'Azienda per la fornitura dei pasti esterni nel numero indicativo riportato nel capitolato speciale.

Art. 4) Centro cottura della Azienda e beni concessi in uso

L'Azienda, fermo quanto previsto al successivo Art. 10) , mette a disposizione dell'Impresa per l'intera durata contrattuale:

- il Centro Cottura presso la sede dell'Azienda dovrà essere utilizzato per la preparazione dei pasti destinati alle RSA e esterni;
- le dotazioni di cui al precedente Art. 1) lett. 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10).

Tutto quanto messo a disposizione dall'Azienda all'Impresa ai sensi del precedente punto 4.1. si intende concesso in uso all'Impresa stesso per la durata del contratto d'appalto nell'attuale stato di consistenza e obsolescenza dovuto all'utilizzo da parte del precedente appaltatore e non rinnovato in occasione del presente affidamento. L'Impresa è pertanto tenuta, già a partire dal verbale di consegna, a fornire, integrare, sostituire, riparare i Beni, nonché a segnalare immediatamente alla Azienda ogni problematica relativa allo stato di manutenzione edile ed impiantistica dei locali, al fine di consentire alla Azienda stessa di intervenire tempestivamente per la risoluzione delle problematiche riscontrate. Tutto quanto non riferibile alla struttura edile dei locali ed agli impianti come definiti ai sensi del precedente Art. 1) n. 8), necessario, utile o comunque opportuno per la regolare e qualificata erogazione del servizio di ristorazione compete unicamente all'Impresa che deve provvedervi con tempestività a propria cura e spese, avendo tenuto conto di tali oneri in sede di formulazione dell'offerta.

Tutto quanto fornito, integrato, sostituito o riparato dall'Impresa durante la vigenza contrattuale rimarrà in proprietà esclusiva della Azienda al termine del contratto, anche in caso di anticipata risoluzione, recesso e quant'altro.

L'Impresa è la sola responsabile nei confronti delle competenti autorità per eventuali infrazioni alla normativa antinfortunistica dei locali e degli impianti presenti all'atto della consegna, per cui è onere dell'Impresa di segnalare tempestivamente all'Azienda ogni eventuale anomalia o carenza del Centro Cottura.

L'Impresa prima dell'avvio del servizio è tenuto ad effettuare a propria cura e spese un intervento di pulizia, igienizzazione e disinfestazione profondo e straordinario a propria cura e spese.

Art. 5) Corrispettivi

I corrispettivi a misura in favore dell'Impresa sono stabiliti in ragione di ogni giornata assistenziale complessiva per il servizio RSA e per il pasto esterno sono indicati nel contratto al netto del ribasso percentuale offerto in sede di gara. Il valore contrattuale è meramente indicativo e stimato nel massimo della piena occupazione al mero fine di coprire l'eventualità che l'importo di gara dovesse esaurirsi. L'Azienda non assume pertanto alcun impegno circa l'esaurimento di tale somma,

potendo risultare dunque anche notevolmente inferiore a quella riportata e dovendo l'Impresa fare unicamente riferimento al corrispettivo unitario della giornata assistenziale e del pasto esterno.

Art. 6) Modalità di svolgimento del servizio

Il servizio prevede la preparazione e il confezionamento del pranzo e della cena in legume misto (fresco-caldo) e la preparazione e il confezionamento delle colazioni e delle merende in legume misto (fresco-caldo) in multiporzione.

I pasti devono essere trasportati a cura dell'Impresa su appositi carrelli messi a disposizione dalla stessa a proprie cure e spese, presso i singoli reparti nonché la somministrazione agli utenti.

A fine pasto il personale dell'Impresa provvederà, presso i reparti, al lavaggio delle stoviglie utilizzate per l'erogazione del servizio. Per quanto riguarda invece i contenitori ed i carrelli, saranno ritirati e portati in cucina dal personale dell'Impresa il quale provvederà al loro lavaggio ed alla sanificazione.

Le dotazioni che dovranno essere sempre presenti e di cui al precedente Art. 1) , punti 2), 3) e 5) sono assicurate dall'Impresa, la quale dovrà tenerne un inventario da compilare ed aggiornare in ogni occasione.

Art. 7) Utilizzazione del Centro Cottura per altre finalità. Corrispettivo

L'Azienda, a proprio insindacabile giudizio, potrà concedere dell'Impresa di utilizzare il Centro Cottura per la preparazione di pasti non destinati al Servizio e da trasportare verso clienti esterni con i quali l'Impresa avrà stipulato autonome convenzioni e con ogni rischio e responsabilità a proprio carico. In tal caso, fermo che l'esercizio di tale facoltà non deve neppure in misura minima pregiudicare il regolare svolgimento del presente servizio, l'Impresa dovrà riconoscere alla Azienda per ciascun pasto un corrispettivo (*royalties*) da concordarsi e che remunererà anche i maggiori costi a carico dell'Azienda.

Al termine di ogni mese l'Impresa dovrà presentare al Direttore dell'esecuzione la relazione informativa con l'indicazione dei pasti forniti e l'importo spettante alla Azienda. Il relativo corrispettivo dovrà essere pagato, anche per compensazione con il credito vantato dall'Impresa, entro 30 giorni dall'emissione della relativa fattura da parte dell'Azienda.

L'Azienda, al fine di assicurare la migliore erogazione del servizio pubblico oggetto del presente capitolato, il decoro e la tranquillità dei luoghi, anche a fronte dell'inteso traffico che si potrebbe venire a creare e/o dei rumori, si riserva in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio di revocare l'autorizzazione all'Impresa per l'utilizzo del Centro Cottura per il confezionamento dei pasti esterni, dandone comunicazione con preavviso di trenta giorni. L'Impresa, laddove autorizzata a predisporre pasti per i propri clienti, è tenuta a tenere conto di tale eventualità nella sottoscrizione dei contratti e rinuncia a sollevare ogni eccezione, richiesta di indennizzo, risarcimento danno o pretesa di sorta.

Art. 8) Criteri Ambientali Minimi del servizio di ristorazione

L'Impresa dovrà rispettare nell'esecuzione del servizio i seguenti Criteri Ambientali Minimi per la Ristorazione Collettiva (CAM) secondo quanto previsto dall'art. 34, comma 1, del D. Lgs 18 aprile 2016, n. 50 e dal D.M. 10 marzo 2020, paragrafo E (*“E. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per le strutture ospedaliere, assistenziali, sociosanitarie e detentive”*) – *“Degenti dei reparti diversi dalla pediatria; assistiti non di età pediatrica in strutture assistenziali, detentive e simili (case di riposo)”*. L'Impresa *“in condivisione con l'ente di destinazione del servizio, deve offrire una dieta mediterranea, in sintonia con i principi della Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016. Per i degenti, ciò vale compatibilmente con le relative condizioni cliniche”*.

2. TITOLO II – OBBLIGHI A CARICO DELLE PARTI

Art. 9) Oneri a carico dell'Impresa

Nel corso dell'appalto all'Impresa competerà la manutenzione ordinaria e straordinaria ed il reintegro e della sostituzione dei Beni necessari per l'espletamento del servizio. L'Impresa è altresì tenuta alla manutenzione ordinaria delle Attrezzature, le Macchine e degli Arredi.

Art. 10) Oneri a carico della Azienda

Sono a carico dell'Azienda le spese per la TARI, la fornitura dell'energia elettrica, dell'acqua e del gas presso i locali deputati alla ristorazione e presso il Centro Cottura messo a disposizione dalla stessa Azienda. Resta salva ogni responsabilità dell'Impresa per consumi anomali o perdite non tempestivamente segnalate, guasti ai Beni, alle Attrezzature, alle Macchine ed agli Impianti che determinino consumi eccessivi, etc.

3. TITOLO III – PRESCRIZIONI RELATIVE AL PERSONALE

Art. 11) Addestramento del personale

L'Impresa deve garantire l'addestramento di tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato, al fine di renderlo edotto circa le circostanze e modalità previste nel presente contratto e adeguare il servizio agli standard di qualità previsti.

Art. 12) Idoneità sanitaria

1. Dietro richiesta dell'Azienda il personale dell'Impresa sia all'atto dell'assunzione, sia periodicamente potrà essere sottoposto con oneri a carico dell'Impresa stessa a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle prescritte vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore.

2. I soggetti risultati positivi saranno allontanati per tutto il periodo di bonifica. Qualora il personale si rifiuti di sottoporsi a tale controllo medico, dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio ed essere sostituito integralmente.

4. TITOLO IV – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE E MENÙ

Art. 13) Specifiche tecniche degli alimenti e casi di impossibilità

Le derrate alimentari devono rispondere ai C.A.M. di cui al precedente Art. 8) ed a quanto indicato dall'Impresa in sede di offerta, devono essere conservate in luoghi idonei secondo quanto prescritto dalla normativa di settore e devono osservare le prescrizioni di al D. lgs. del 15 dicembre 2017, n. 231 contenente la *“Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 «Legge di delegazione europea 2015”*.

Art. 14) Articolazione e composizione dei Menù

I menù sono articolati in menù invernale e menù estivo:

- quello invernale inizia dal 1° ottobre e termina il 30 aprile;
- quello estivo inizia il 1° maggio e termina il 30 settembre.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nei menù; La struttura e l'articolazione del menù dovrà essere presentata dall'Impresa, a firma di un proprio dietologo, entro dieci giorni dopo la stipula del contratto in modo da essere verificata ed accettata dalla Azienda. L'Impresa dovrà provvedere analogamente almeno sessanta giorni prima dell'inizio della stagione (invernale o estiva), comunicando tramite PEC alla Azienda la proposta di articolazione dei menù per la nuova stagione, se del caso ripartiti. L'Azienda entro i successivi sessanta giorni potrà disporre integrazioni, richiedere chiarimenti o disporre variazioni a proprio insindacabile giudizio ed alle quali l'Impresa dovrà uniformarsi senza poter richiedere indennizzi o ulteriori compensi di sorta.

Tutti gli alimenti, sia destinati agli ospiti della RSA che agli utenti esterni, dovranno essere adattati e conformi alle diete speciali che saranno segnalate, sia in caso di particolari gusti alimentari sia in presenza di patologie o particolari necessità alimentari.

La tipologia e varietà dei pasti dovrà seguire un menù articolato su almeno 4 settimane e sulla base di almeno due stagioni (estiva ed invernale).

Il menù dovrà prevedere la possibilità di scelta fra almeno due primi, due secondi e due contorni, ferma restando la costante disponibilità di alimenti freddi (salumi, formaggi ecc.) per coloro che ne facessero richiesta in alternativa a quanto giornalmente previsto nel menù. Il menù adottato sarà

comunicato settimanalmente all’Azienda ed esposto negli ambienti deputati alla consumazione dei pasti.

Menù particolari saranno predisposti in occasione delle festività (diverse dalle domeniche) e in occasione in pranzi speciali programmati per la partecipazione anche di ospiti esterni (familiari ed inviatati vari).

L’Impresa dovrà prevedere un apposito protocollo per la preparazione e confezionamento di pasti destinati a soggetti affetti da celiachia.

Art. 15) Tabella dietetica

L’Impresa dovrà applicare la seguente tabella dietetica:

COLAZIONE

Latte parzialmente scremato	cc. 200
oppure caffè d’orzo	cc. 100
oppure caffè latte	cc. 200
- di cui 150 latte e 50 caffè d’orzo (gr. 3 in polvere)	
Frullato di frutta fresca	cc. 200
Spremuta di agrumi freschi	cc. 200
Thé	cc. 200
Zucchero bianco, di canna grezzo o dolcificante	gr. 10
Marmellata o Miele (una confezione monoporzione)	gr. 25
Pane o Fette biscottate o Biscotti	gr. 50
Cereali	gr. 50

BEVANDE

Acqua	litri 1/2	
Vino		litri 1/4

PRIMI PIATTI (grammature a crudo al netto degli scarti)

Pasta di semola di grano duro (asciutta)	gr. 80
Pasta di semola di grano duro (in brodo)	gr. 40
Pasta integrale	gr. 80
Pasta per minestrone	gr. 40
Riso (asciutto)	gr. 80
Pasta fresca (asciutta)	gr. 100
Paste fresche ripiene (asciutte)	gr. 110
Pasta fresca ripiena (in brodo)	gr. 60
Gnocchi di patate	gr. 120
Farina di mais	gr. 40

SECONDI PIATTI (grammature a crudo al netto degli scarti)

Carne di manzo

Bollito	gr. 130/150
Spezzatino	gr. 130/150
Brasato	gr. 130/150
Cotoletta	gr. 100
Bistecca di polpa	gr. 100/120
Roast-beff all'inglese	gr. 100

Carne di vitello

Punta	gr. 120/150
Cima alla genovese	gr. 100/120
Reale/spalla	gr. 100/120
Traversino	gr. 100/120
Farcita tricolore	gr. 100/120
Scaloppina	gr. 100/120
Arrosto arrotolato	gr. 100/120

Carne di maiale

Braciola	gr. 130/150
Saltimbocca alla romana	gr. 90/130
Prosciutto cotto alla piastra	gr. 120/140
Salamella	gr. 100/120
Cotechino tipo Modena	gr. 100/120
Fettina di lombo	gr. 100/120
Arrosto di lombo	gr. 100/120

Pollame

Fesa di tacchino	gr. 120
Arrosto di tacchino	gr. 120
Ossibuchi di tacchino	gr. 140
Pollo ¼ al lordo	gr. 240/260
Coniglio	gr. 250

Pesce

Filetti di sogliola	gr. 150/180
Palombo impanato	gr. 150/180
Merluzzo	gr. 150/180
Seppie	gr. 120/150
Nasello	gr. 150/170
Insalata di mare	gr. 120/140
Fritturina di pescheria	gr. 150/170
Tonno	gr. 100/120

Varie

Zucchine	gr. 130/150
Melanzane	gr. 180
Hamburger alla valdostana	gr. 100/130
Bauletti di prosciutto	gr. 110/120
Gelatina di pollo	gr. 90/100
Svizzerini alla casalinga	gr. 100/120
Uova al burro	n. 2
Uova sode e tonno all'olio (gr. 40)	n. 2
Omelette al formaggio – uovo	n. 2
Omelette al prosciutto – uovo	n. 2
Omelette alla verdura – uovo	n. 2
Cinghiale	gr. 130/150
Frittata – uova	n. 2
Mozzarella in carrozza	gr. 130/150
Mozzarella alla caprese	gr. 130/150
Cereali vari	gr. 60

Affettati

Prosciutto cotto, salame, pancetta, mortadella	gr. 90/100
Prosciutto crudo, bresaola	gr. 60

Formaggi

Misti	gr. 100/120
Parmigiano reggiano	gr. 60

Contorni (grammature a crudo al netto degli scarti)

Zucchine	gr. 200
Carote	gr. 200
Piselli	gr. 200
Bietole	gr. 250
Spinaci	gr. 250
Insalata	gr. 80
Patate	gr. 200
Carciofi	gr. 200
Fagiolini	gr. 200
Fagioli	gr. 200
Cavolfiore	gr. 200
Finocchi	gr. 200
Ceci	gr. 200

Frutta (al netto degli scarti)

In generale	gr. 180/200
Frutta di stagione	gr. 180/200
Banane	gr. 250

Frutta secca disidratata

gr 30

Desserts

Budino

gr. 150/200

Dolce

gr. 150/200

Gelato

gr. 100/150

Yogurt

gr. 125

Art. 16) Calendario della stagionalità

L'Impresa nei limiti del possibile e salvo diversa indicazione della Azienda, dovrà rispettare la seguente stagionalità dei prodotti impiegati:

MESE	VERDURA	FRUTTA
GENNAIO	Barbabietola, Bietole, Carciofi, Cardo, Carota, Cavolini di Bruxelles, Cavolo, Cime di Rapa, Cipolla, Dragoncello, Erba Cipollina, Finocchio, Funghi, Lattuga, Patate, Pepe, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rape, Spinaci	Ananas, Arance, Avocado, Banane, Clementine, Kiwi, Mela, Pera, Pompelmo
FEBBRAIO	Barbabietola, Bietole, Carciofi, Carota, Cavolini di Bruxelles, Cavolo, Cime di Rapa, Cipolla, Dragoncello, Erba Cipollina, Finocchio, Funghi, Lattuga, Patate, Pepe, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Spinaci	Ananas, Arance, Avocado, Banane, Clementine, Kiwi, Mela, Melone, Pera, Pompelmo
MARZO	Agretti, Asparagi, Barbabietola, Bietole, Carciofi, Carota, Cipolla, Dragoncello, Erba Cipollina, Finocchio, Funghi, Lattuga, Patate, Pepe, Peperoni, Prezzemolo, Radicchio, Rape, Rucola, Zucchine	Arance, Avocado, Banane, Clementine, Kiwi, Limone, Mela, Pera, Pompelmo
APRILE	Agretti, Asparagi, Barbabietola, Bietole, Carciofi, Carota, Cipolla, Dragoncello, Erba Cipollina, Fave, Funghi, Lattuga, Patate, Pepe, Peperoni, Piselli, Prezzemolo, Radicchio, Ravanello, Rucola, Spinaci, Zucchine	Avocado, Banane, Kiwi, Limone, Mela, Nespole, Pera, Pompelmo
MAGGIO	Agretti, Asparagi, Bietole, Capperi, Carciofi, Carota, Cipolla, Dragoncello, Erba Cipollina, Fave, Funghi, Lattuga, Patate, Pepe, Peperoni, Piselli, Pomodori, Prezzemolo, Radicchio, Ravanello, Rucola, Verza, Zucchine	Albicocca, Anguria, Avocado, Banane, Ciliegie, Fragole, Kiwi, Mela, Nespole, Pompelmo

GIUGNO	Bietole, Capperi, Carota, Cetriolo, Cipolla, Dragoncello, Erba Cipollina, Fagioli, Fave, Funghi, Indivia, Lattuga, Melanzane, Patate, Pepe, Peperoni, Piselli, Pomodori, Prezzemolo, Radicchio, Ravanello, Rucola, Sedano, Soia, Zucchine	Albicocca, Amarena, Anguria, Avocado, Ciliegie, Fragole, Limone, Mela, Mirtilli, Pesca, Prugne
LUGLIO	Aglione, Basilico, Bietole, Indivia, Capperi, Carota, Ceci, Cetriolo, Cipolla, Erba Cipollina, Fagioli, Funghi, Indivia, Lattuga, Lenticchie, Melanzane, Patate, Pepe, Peperoni, Pomodori, Prezzemolo, Radicchio, Ravanello, Sedano, Soia, Zucchine	Albicocca, Amarena, Anguria, Avocado, Ciliegie, Fragole, Lamponi, Limone, Mela, Melone, Mirtilli, Pera, Pesca, Prugne
AGOSTO	Aglione, Bacche di Goji, Basilico, Bietole, Indivia, Capperi, Carota, Ceci, Cetriolo, Cipolla, Erba Cipollina, Fagioli, Funghi, Lattuga, Lenticchie, Melanzane, Patate, Pepe, Peperoni, Pomodori, Prezzemolo, Radicchio, Sedano, Soia	Anguria, Avocado, Lamponi, Mela, Melone, Mirtilli, More, Pera, Pesca, Prugne
SETTEMBRE	Bacche di Goji, Bietole, Carota, Cavolo, Cetriolo, Cipolla, Dragoncello, Erba Cipollina, Funghi, Lattuga, Melanzane, Patate, Pepe, Pomodori, Prezzemolo, Radicchio, Sedano, Spinaci, Zucca	Anacardi, Anguria, Arachidi, Avocado, Dattero, Fichi, Fichi d'India, Lamponi, Mandorla, Mela, Melagrana, Melone, Mirtilli, Nocciola, Noce, Pera, Pesca, Pinoli, Pistacchi, Prugne, Uva
OTTOBRE	Bacche di Goji, Bietole, Carota, Cavolo, Cipolla, Dragoncello, Erba Cipollina, Funghi, Lattuga, Melanzane, Olive, Patate, Pepe, Peperoncino, Prezzemolo, Radicchio, Sedano, Verza, Zucca	Anacardi, Ananas, Arachidi, Avocado, Castagne, Dattero, Fichi, Kaki, Limone, Mandorla, Mela, Melagrana, Nocciola, Noce, Pera, Pinoli, Pistacchi, Uva
NOVEMBRE	Bietole, Carciofi, Cardo, Carota, Cavolini di Bruxelles, Cavolo, Cipolla, Dragoncello, Erba Cipollina, Finocchio, Funghi, Lattuga, Olive, Patate, Pepe, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Zucca	Ananas, Arance, Avocado, Banane, Castagne, Dattero, Kaki, Kiwi, Limone, Mela, Melagrana, Pera, Pompelmo
DICEMBRE	Barbabietola, Bietole, Carciofi, Cardo, Carota, Cavolini di Bruxelles, Cavolo, Cime di Rapa, Cipolla, Dragoncello, Erba Cipollina, Finocchio, Funghi, Lattuga, Olive, Patate, Pepe, Porro, Prezzemolo, Radicchio,	Ananas, Arance, Avocado, Banane, Castagne, Clementine, Dattero, Kaki,

Rape, Spinaci

Art. 17) Struttura del menù

1. Il menù dovrà essere così strutturato per ciascun pasto:

Colazione

Caffè zuccherato o non, the zuccherato o non, latte parzialmente scremato o scremato (a richiesta) zuccherato o non, yogurt misti, marmellata in monoconfezione, miele in monoconfezione, pane, biscotti, fette biscottate, cereali.

Nel corrispettivo della colazione è altresì compresa la predisposizione ed il trasporto nei locali comuni di uno spuntino in biscotti, bibite e bevande calde, ovvero altri snack concordati con la Direzione e che l'Impresa è tenuto a garantire.

Pranzo

Primi piatti:

almeno due piatti “del giorno” ed una scelta fra quattro ulteriori alternative: una minestra in brodo o una pasta asciutta condita o un riso condito o pasta asciutta in bianco;

Secondi piatti:

almeno due piatti “del giorno” ed una scelta fra quattro ulteriori alternative: uno a base di carne, uno a base di pesce, uno a base di formaggio e uno a base di salumi;

Contorni:

tre contorni di cui due cotti e uno crudo;

Frutta:

frutta fresca, cotta o budino;

Pane: pane, grissini o pane integrale;

Bevande:

- mezzo litro di acqua naturale oligominerale (senza aggiunta di anidride carbonica e con aggiunta);
- vino in confezione di vetro da 0,750 a consumo del tipo locale.

Merenda

Tè con biscotti, yogurt, gelato, spremuta di agrumi freschi, etc.

Cena

Primi piatti:

almeno due piatti “del giorno” ed una scelta fra tre ulteriori alternative: una minestra in brodo, una pasta asciutta e un riso condito;

Secondi piatti

almeno due piatti “del giorno” ed una scelta fra tre ulteriori alternative: uno a base di carne, uno a base di pesce, uno a base di vegetali cotti, sformati, torte salate;

Contorni:

un contorno a scelta fra tre di cui due cotti e uno crudo;

Frutta: frutta fresca, cotta, budino e frutta secca;

Pane: pane, grissini o pane integrale;

Bevande:

- mezzo litro di acqua naturale oligominerale (senza aggiunta di anidride carbonica e con aggiunta);

- vino in confezione di vetro da 0,750 a consumo del tipo locale.

Nel corrispettivo della cena è altresì compresa la predisposizione ed il trasporto nei locali comuni di tisane, camomille, the e altre eventuali bevande calde concordate con la Direzione e che l'Impresa è tenuto a garantire.

Tutti i giorni, sia dopo il pranzo che dopo la cena, deve essere servito il caffè (a richiesta anche decaffeinato o orzo), la domenica e festivi il dolce.

Dovranno inoltre essere sempre disponibili le seguenti preparazioni:

Semolino, minestra in brodo, riso in bianco, in brodo, frullati di carne, frullati di frutta, purè di patate, uova, frutta cotta, formaggi misti ed affettati misti.

Art. 18) Menu per esigenze dietetiche

L'Impresa dovrà predisporre, mediante una dietista, menù iposodici, menù per diabetici, menu per celiaci, il più possibile simili a quelli in uso per la generalità degli Ospiti, nonché, all'occorrenza, menù speciali per allergie e intolleranze alimentari o altre patologie che richiedano un regime dietetico specifico.

La richiesta di dieta speciale è subordinata alla certificazione medica.

Su richiesta della Azienda l'Impresa dovrà approntare menù frullati per gli utenti che ne abbiano la necessità.

Art. 19) Diete per i disfagici

L'Impresa dovrà garantire alimenti e bevande per colazioni/spuntini e pasti appropriati al paziente con disfagia di diversi livelli di gravità (secondo il documento di riferimento IDDSI (iniziativa internazionale per la standardizzazione della dieta in disfagia www.issdi.org): cremoso, sciropposo, denso, molto denso....) come previsto dal piano personalizzato realizzato dal dietista e/o previsto dal dietetico ospedaliero.

L'Impresa deve garantire per il menù del paziente disfagico preparazioni alimentari di consistenza omogenea, senza alcun residuo, nutrizionalmente adeguate al fabbisogno energetico del paziente, appetibili, variate e sicure per il paziente. Il riferimento per la produzione dei pasti a consistenza modificata per i pazienti/utenti disfagici dovrà essere il documento QUADRO ISSDI (Iniziativa Internazionale per la Standardizzazione della Dieta in Disfagia – <http://idssi.org/framwork>)

Ad integrazione delle preparazioni alimentari, a partire da alimenti freschi e naturali, con le caratteristiche sopra descritte, al fine di garantire la gestione delle situazioni di emergenza, la

disponibilità degli alimenti nelle 24 ore e maggiore varietà delle diete omogeneizzate, l'Impresa può proporre, a partire da preparati liofilizzati/disidratati realizzati con ingredienti naturali, privi di ingredienti OGM, conservanti e altri additivi, glutammato e olio di palma, preparazioni alimentari distribuite da sistemi automatizzati per la preparazione di diete a consistenza modificata standardizzata sulla base del documento QUADRO ISSDI e comprensive di bevande calde o fredde per idratazione e spuntini..

I distributori dovranno essere installati a cura dell'Impresa che ne curerà la manutenzione e il regolare funzionamento.

Tale proposta dovrà passare alla valutazione tecnico-professionale del personale dietista dell'azienda che giudicherà l'ammissibilità e l'attuazione delle preparazioni proposte.

La dietoterapia speciale viene stabilita dal Servizio Dietetico Aziendale. Il personale dell'Impresa, addetto alla preparazione pratica delle diete speciali, dovrà possedere requisiti professionali tali da garantire la corretta esecuzione del servizio e seguirà le direttive impartite dal proprio Responsabile su indicazione del personale dietista dell'AUSL, che dovrà essere interpellato per eventuali variazioni che si rendessero necessarie.

Art. 20) Diete leggere, diete etico-religiose e diete vegetariane

L'Impresa si impegna a predisporre diete leggere, a carattere etico religioso, vegetariane, qualora ne venga fatta richiesta. Tale pasto conserva la medesima struttura di quello normale ed è di norma costituito da:

- riso in bianco, patate lesse, tacchino in bianco, frutta fresca di stagione.
- diete vegetariane prive di prodotti carnei e di prodotti ittici.

Nei casi di diete etico-religiose annuali (comprese le diete vegetariane), l'Impresa deve fornire, in sostituzione del pasto previsto, menù alternativi, la cui composizione sarà concordata con la Azienda. La predisposizione delle diete alternative annuali deve avvenire mediante supervisione di un/una dietista.

Art. 21) Modalità di conservazione delle diete durante il trasporto

Le diete speciali dovranno essere preparate nello stesso giorno in cui è previsto il consumo, confezionate in piatti a perdere termosigillati o con coperchio ermetico e conservate con sistema fresco-caldo fino alla consegna all'ospite.

Le diete leggere e le diete etico-religiose dovranno essere rispettivamente confezionate o in gastronomia multiporzione munite di coperchio oppure in contenitori multiporzione a perdere termosigillati e conservate con sistema fresco-caldo fino alla somministrazione all'utente oppure, se gli utenti sono in numero limitato, in piatti a perdere termosigillati o con coperchio ermetico e conservate con sistema fresco-caldo fino alla consegna all'utente. Dovranno altresì recare

indicazione “dieta leggera” o “dieta etico-religiosa” (specificando tipologia: es. no carne, no maiale, ecc)”.

Art. 22) Variazione del menù

L’Impresa non può apportare nessuna variazione ai menu senza specifica autorizzazione scritta dell’Azienda.

Art. 23) Integrazione del menù in occasione di festività

L’Impresa si impegna, in occasione delle principali festività nazionali o locali, alla predisposizione di menu alternativi.

Le principali festività sono:

- Capodanno
- Epifania
- Festa di San Giovanni
- Ultimo di Carnevale
- Santa Pasqua
- Lunedì dell’Angelo
- 25 Aprile
- 1° Maggio
- Ferragosto
- Ognissanti
- Immacolata Concezione
- Santo Natale,
- Santo Stefano
- Ultimo dell’anno;
- Santo patrono.

In tali occasioni la composizione del menù sarà la seguente, senza alcuna maggiorazione rispetto ai pasti somministrati nelle altre giornate:

- antipasti misti, crostini e salumi;
- bis di primi;
- bis di secondi;
- contorni;
- frutta dolce caffè.

5. TITOLO V – SPECIFICHE TECNICHE INGREDIENTI

Art. 24) Introduzione di nuove preparazioni gastronomiche

L’Azienda potrà richiedere l’introduzione di nuove preparazioni gastronomiche, che potranno avere il un valore economico uguale o differente rispetto a quelle sostituite. In quest’ultimo caso qualora

il valore economico della preparazione gastronomica sia inferiore rispetto a quella programmata verrà applicata una corrispondente riduzione del prezzo mentre, nel caso opposto, una maggiorazione.

6. TITOLO VI – NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 25) Documentazione da fornire all’Azienda

L’Impresa prima di iniziare l’esecuzione del servizio deve mettere a disposizione dell’Azienda, oltre che del personale addetto, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveleni di riferimento. I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione dell’Azienda o del personale da questa incaricato.

Art. 26) Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie e linee guida

L’Impresa nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e nelle specifiche tecniche allegate al presente capitolato.

L’Impresa è tenuto alla predisposizione del piano di autocontrollo HACCP per la preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti e comunque per tutto quanto necessario ai sensi di legge.

L’Impresa deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano coerenti con le “Buone Norme di Produzione” (G.M.P./*Good Manufacturing Practice*) scaturite dal Piano di Autocontrollo Igienico.

L’Impresa è tenuto ad osservare nell’erogazione del servizio quanto previsto:

- dalle “Linee di indirizzo per la ristorazione assistenziale” approvate dalla Regione Toscana con Delibera di Giunta Regionale del 24 gennaio 2012 n. 35;
- dalle “Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica” approvate dalla Regione con Delibera di Giunta Regionale del 28 dicembre 2010 n. 1127, nella parte richiamata dalla sopra richiamata DGRT n. 35 del 2012.

L’Impresa è altresì tenuta a formare il proprio personale ai sensi della D.G.R.T. 559 del 2008, recante le linee guida per “La formazione degli alimentaristi in Regione Toscana (in attuazione della L.R. n. 24/2003, art. 2 e dei Regolamenti (CE) N. 852/2004 e 853/2004)” ed alle successive disposizioni integrative e modificative.

Art. 27) Indumenti di lavoro, DPI e biancheria piana di cucina

L’Impresa deve fornire a tutto il personale impiegato nel servizio, idonee divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, dispositivi di protezione individuale (DPI) quali guanti da forno, mascherine monouso, giacche e guanti antifreddo, calzature ecc.

Art. 28) Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

L'Impresa al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive.

Detti campioni sono da ritenersi a disposizione della Azienda, in aggiunta ad eventuali altri "pasto test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

7. TITOLO VII – TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 29) Manipolazione e cottura

I pasti devono essere preparati in giornata, fatte salve quelle preparazioni per le quali è previsto l'uso dell'abbattitore rapido di temperatura.

La preparazione dei pasti deve essere completata entro 20 minuti antecedenti il confezionamento e il trasporto. Non sono ammesse preparazioni effettuate in anticipo, ad eccezione dei sughi, minestre, brodi o altri alimenti autorizzati dalla Azienda, nel rispetto delle temperature di conservazione previste dalla normativa vigente.

Il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Art. 30) Preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde

L'approntamento di preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde, salumi e formaggi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura compresa tra i 4°C e i 10°C.

Art. 31) Preparazioni gastronomiche refrigerate

È ammessa la produzione di alcune preparazioni gastronomiche il giorno precedente il consumo purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura positiva inferiore a 10°C.

L'Impresa deve garantire che il frigorifero di temperatura sia impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati, lasagne o altre preparazioni autorizzate dalla Azienda.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua.

Art. 32) Accessori per il condimento

Il servizio destinato ai degenti ultrasessantacinquenni deve essere effettuato con condimenti confezionati in monodose, (olio, aceto, sale, formaggio grattugiato), da consegnare unitamente ai pasti. È facoltà della Azienda stabilire che le pietanze vengano consegnate già condite e/o che vengano messi a disposizione degli ospiti o degli operatori gli accessori per il condimento in bottiglia e contenitori non monouso. Sarà onere dell'Impresa vigilare e farsi carico di accertare il loro corretto impiego, anche in ordine alle adeguate quantità, all'interno dei locali di somministrazione ed impiego.

8. TITOLO VIII – NORME PER LA PRENOTAZIONE

Art. 33) Orari di consegna e somministrazione dei pasti

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nelle seguenti fasce orarie, salvo diversa indicazione della Azienda:

Colazione	Dalle ore 7,30 alle ore 8,30
Pranzo	Dalle ore 12,00 alle ore 12,30
Merenda	Dalle ore 16,00 alle ore 17,00
Cena	Dalle ore 18,30 alle ore 19,30

9. TITOLO IX – PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE

Art. 34) Pulizia dei locali

L'Impresa si fa carico di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione del Centro di Cottura, delle Attrezzature e degli Arredi, per i quali viene costituito unico detentore.

I contenitori dovranno essere ritirati e lavati dal personale alle dipendenze dell'Impresa.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale adibito alla preparazione e/o somministrazione dei pasti.

Art. 35) Ritiro dai reparti e lavaggio

L'Impresa al termine del turno di servizio, dovrà provvedere al ritiro dai reparti di quanto utilizzato per la consegna e distribuzione dei pasti e trasportare dette attrezzature presso il Centro Cottura dove provvederà al lavaggio. Analogamente dovrà provvedere per quanto riguarda i contenitori isotermici utilizzati per il trasporto dei pasti all'esterno.

Art. 36) Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

L'Impresa deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alla normativa vigente per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni e che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici.

Art. 37) Disinfestazione dei locali

L'Impresa deve effettuare con cadenza semestrale un intervento di disinfestazione generale dei locali adibiti alla conservazione e alla lavorazione degli alimenti. Tale operazione dovrà essere ripetuta anche a richiesta della Azienda o degli Uffici d'igiene. Le spese derivanti saranno a totale carico dell'Impresa.

Art. 38) Rifiuti

I Rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore verranno trattati come rifiuti speciali ai sensi del D.lgs 152 del 2006 e successive modifiche, oppure come materie prime seconde in conformità alle normative vigenti.

L'Impresa è tenuta ad assicurare la raccolta e lo smaltimento differenziato dei rifiuti, a formare il personale in tal senso, nonché a procurarsi tutto quanto il necessario per adempiere a tale obbligo.

Le spese per il servizio e smaltimento di ritiro dei rifiuti sono a carico dell'Impresa.

L'Impresa è tenuto a gestire a proprie cure e spese tutti i rifiuti speciali prodotti dal Centro Cottura, nonché a verificare i requisiti di assimilabilità agli urbanisti degli stessi in base ai regolamenti vigenti.

TITOLO X – NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA

Art. 39) Disposizioni generali in materia di sicurezza

L'Impresa è tenuta ad osservare quanto stabilito dalla normativa in materia di tutela della salute e sicurezza sul lavoro e, in particolare, dal Decr. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81, nonché in materia di igiene del lavoro e assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro.

Art. 40) Misure per eliminare i rischi interferenti

L'Impresa, sin dall'inizio del servizio, è tenuta a mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nel DUVRI allegato al contratto.

Art. 41) Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Impresa presso il Centro Cottura deve far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

TITOLO XI – CONTROLLI DI CONFORMITÀ

Art. 42) Controlli da parte della Azienda

1. È in facoltà della Azienda di effettuare controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

L'Azienda, a seguito dei controlli effettuati, comunicherà all'Impresa eventuali prescrizioni cui quest'ultimo dovrà uniformarsi entro il termine massimo di otto giorni naturali e consecutivi, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'Azienda potrà accedere in ogni momento al Centro di Cottura, sia mediante il proprio personale dipendente, sia mediante professionisti dalla stessa incaricati, senza che l'Impresa possa ritardare l'accesso o ostacolare in alcun modo tale attività ispettiva, pena la risoluzione contrattuale ed il risarcimento del danno.

TITOLO XII - BENI MOBILI E IMMOBILI IMPIEGATI

Art. 43) Verifica periodica dei locali affidati all'Impresa

In qualunque momento, su richiesta della Azienda ed in ogni caso ogni dodici mesi, le Parti procederanno alla verifica del Centro Cottura e dell'attrezzatura consegnata all'Impresa, con l'intesa che ad eventuali mancanze l'Impresa sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 10 giorni.

Trascorso tale termine, in caso di persistente inadempimento dell'Impresa, sarà in facoltà della Azienda di procedere al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Impresa, che sarà tenuto a rimborsare le spese sostenute dalla Azienda maggiorate del 25% a titolo di penale.